TOTAL SCIENCE SERIES

100%Chef

SIMON

エッグカップ

商品コード	容量	入り数
OV50	5cl	100個

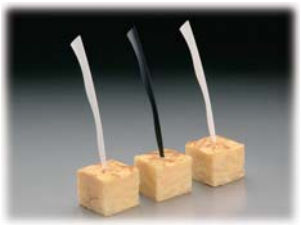
材質：ポリプロピレン　耐熱温度：－20℃～100℃

エッグカップ

商品コード	容量	入り数
OV50N	5cl	100個

材質：ポリプロピレン　耐熱温度：－20℃～100℃

tast®

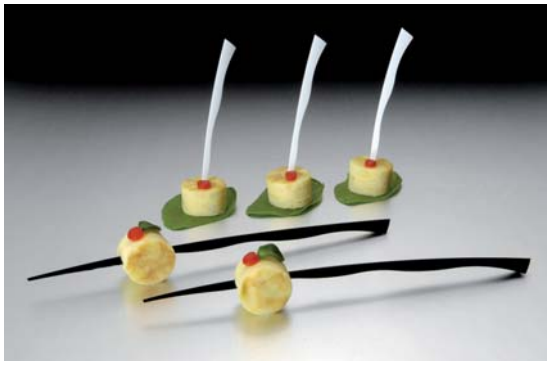


スプーン

カラー	発注コード	商品コード	サイズ	入り数
ホワイト	03000	SW12	12×4×2cm	200個
ブラック	03002	SB12	12×4×2cm	200個

ダブルボール

カラー	発注コード	商品コード	サイズ	入り数
ホワイト	03010	DW19	19×12cm	25個
ブラック	03012	DB19	19×12cm	25個



ピンチョスロング

カラー	発注コード	商品コード	サイズ	入り数
ホワイト	03018	PLW18	18cm	350個
ブラック	03020	PLB18	18cm	350個

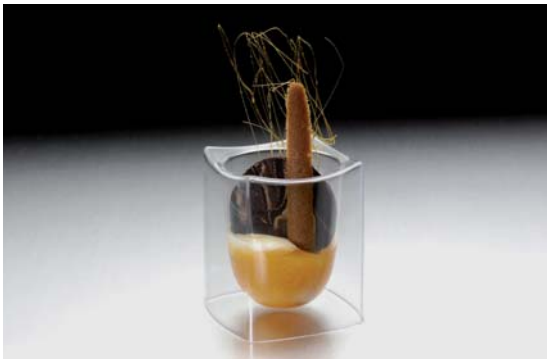
ピンチョスショート

カラー	発注コード	商品コード	サイズ	入り数
ホワイト	03014	PSW09	9cm	425個
ブラック	03016	PSB09	9cm	425個

tast®

XLプレート

カラー	発注コード	商品コード	サイズ	入り数
ホワイト	03024	XPW30	30×21cm	70個
ブラック	03026	XPB30	30×21cm	70個



テイスティングミニグラス　クリア

発注コード	商品コード	サイズ	入り数
03004	MTG40	40㎖	144個

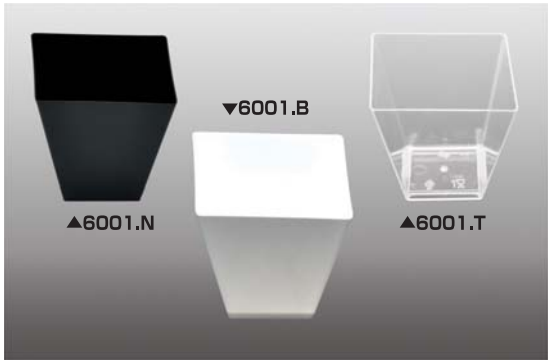
XLグラス　クリア

発注コード	商品コード	サイズ	入り数
03022	GC230	230㎖	18個

チューリップ

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6002.N	7.0×4.3	70cc	25コ入り
ホワイト	6002.B	7.0×4.3	70cc	25コ入り
クリア	6002.T	7.0×4.3	70cc	25コ入り

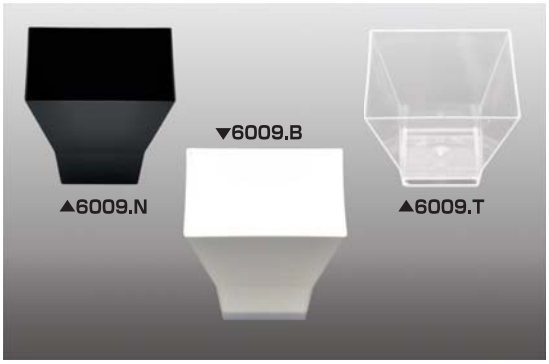
材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃



ロンボ

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6001.N	5.5×5.5×5.5	90cc	25コ入り
ホワイト	6001.B	5.5×5.5×5.5	90cc	25コ入り
クリア	6001.T	5.5×5.5×5.5	90cc	25コ入り

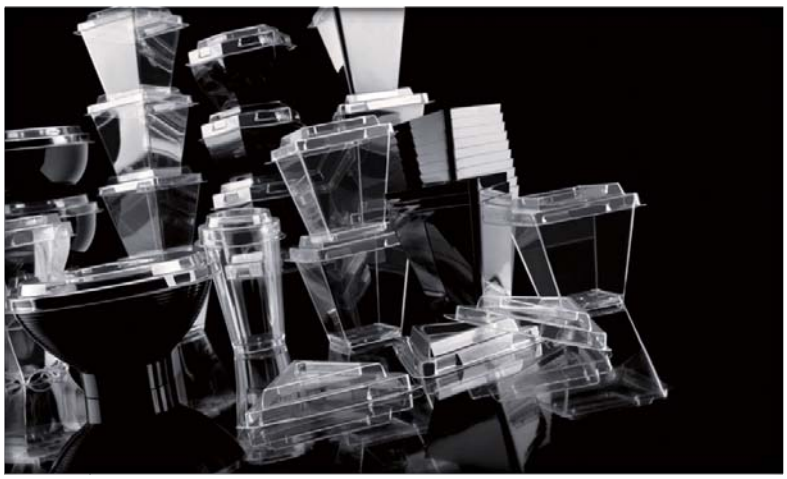
材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃



パゴダ

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6009.N	6.2×6.2×5.0	90cc	25コ入り
ホワイト	6009.B	6.2×6.2×5.0	90cc	25コ入り
クリア	6009.T	6.2×6.2×5.0	90cc	25コ入り

材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃



コニコ　アルト

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6005.N	φ4.8×3.1×7.5	70cc	25コ入り
ホワイト	6005.B	φ4.8×3.1×7.5	70cc	25コ入り
クリア	6005.T	φ4.8×3.1×7.5	70cc	25コ入り

材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃

ガルデニア

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6007.N	7.0×5.7	90cc	25コ入り
ホワイト	6007.B	7.0×5.7	90cc	25コ入り
クリア	6007.T	7.0×5.7	90cc	25コ入り

材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃

トリアンゴロ

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6003.N	6.6×6.5	90cc	25コ入り
ホワイト	6003.B	6.6×6.5	90cc	25コ入り
クリア	6003.T	6.6×6.5	90cc	25コ入り

材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃

スモールプレート

カラー	商品コード	サイズ	入り数
ブラック	6010.N	6.4×6.4×1.5	25コ入り
ホワイト	6010.B	6.4×6.4×1.5	25コ入り
クリア	6010.T	6.4×6.4×1.5	25コ入り

材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃

スクウェア

カラー	商品コード	サイズ	容量	入り数
ブラック	6006.N	7.3×7.3×3.5	95cc	25コ入り
ホワイト	6006.B	7.3×7.3×3.5	95cc	25コ入り
クリア	6006.T	7.3×7.3×3.5	95cc	25コ入り

材質：ポリスチレン　耐熱温度：－15℃～50℃

Super-Aladin©

手軽に、すばやく燻す
香り付けも思いのまま

手軽にすばやくスモークの香り付けができ、またお好みでハーブなどを加えたオリジナルの香り付けもできます。ガラスカバーに香りを閉じ込め、新しい演出を…。

スーパーアラジン

商品コード	サイズ	価格
1003/010	φ45×260mm	¥54,000

付属品：単三電池４本

ワイヤーフィルター（5枚入り）

商品コード	サイズ	価格
0007/010	細目（大）	¥800
0006/010	荒目（小）	¥600

アラジンチップ（ブナ）

商品コード	サイズ	価格
0005/010	80g	¥1,500

アラジンチップ（ジャックダニエル）

商品コード	サイズ	価格
10/0028	1kg	¥4,500

タジンガラスカバー

商品コード	サイズ	価格
10/0017	18cm	¥10,000

ガラスカバー

商品コード	サイズ	価格
10/0013	14cm	¥6,900
10/0015	19cm	¥7,800

スモーキングパン（スノコ付）28ℓ

商品コード	サイズ	価格
1003/011	53×33×H27cm	¥38,000

Super-Aladin©

従来のスーパーアラジンとしても使えますが、蓋としても使える専用カバーが付いています。
カクテルや料理の中にスモークの香りを閉じ込める事ができます。

スーパーアラジン007

商品コード	サイズ	価格
10/0009	φ45×260mm	¥54,000

付属品：単三電池４本、カバー（アクリル製）

専用カバー

中にスモークが出き逆流しません。

Super-Aladin©

取扱説明書

ご使用前に必ずお読み下さい

アラジンチップ

別売りのアラジンチップは油分が少ないスーパーアラジン用に特別に開発されたブナ材 99％のチップです。使用時少し水でぬらしてお使い下さい。

純正アラジンチップ以外のチップを使用した時は保証の対象になりませんのでご了承下さい。

アラジン使用方法

ご使用前の注意

1．電池の交換はアンダーベース(Ｆ)を外します。

2．ＡＡ〔単3〕1.5Ｖ電池4本　＋ ー に注意して正しくセットして下さい。
正しい回転は反時計回りです。
電池は弊社より出荷時にセット完了済です。

3．底部のスイッチを作動して上部のプロペラが正しく作動することを確認して下さい。

4．使用前に必ず金網のフィルターのセットを確認して下さい。フィルターが未セットの場合は故障の原因になり、また危険ですのでご注意下さい。

○ご使用方法

Ａ部分の底に付属のフィルター大（金アミ）をセットし、その上にチップを入れて軽く押します。

本体のスイッチをＯＮにし、Ａ部分のチップにロングライターで点火するとスモークが発生します。

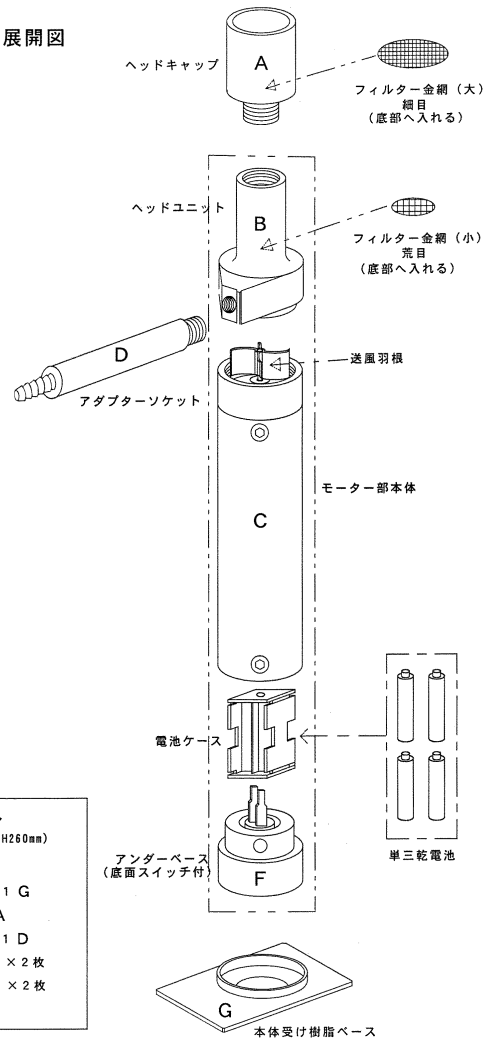
尚、アラジンチップは多少水分を含ませてからご使用下さい。燃焼時間が長くなります。

スイッチをＯＮ/OFFすることで燃焼の加減をコントロールすることが出来ます。

チップを入れ点火するとＡ部分のフィルターは燃焼の為に焦げますが破損するまで使用できます。但し洗浄時に紛失しないよう気をつけて下さい。

また付属の排煙チューブを使い食品、容器、オリジナル硝子カバーに注入できます。

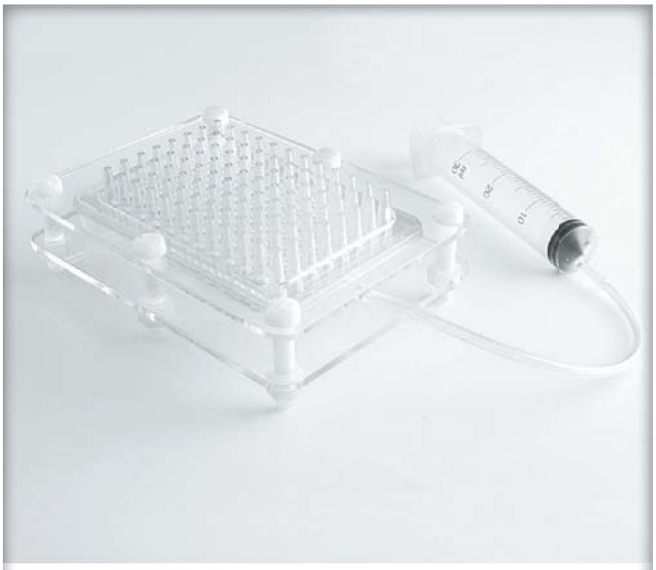
スモークマシン
スーパーアラジン製品展開図



商品名　スーパーアラジン
（サイズ　φ450×H260mm）

内　訳　本体×1　ＢＣＦ
本体受け樹脂ベース×1 Ｇ
ヘッドキャップ×1 Ａ
アダプターソケット×1 Ｄ
フィルター金網（大）×2枚
フィルター金網（小）×2枚
単三乾電池×4

Caviar-Box©

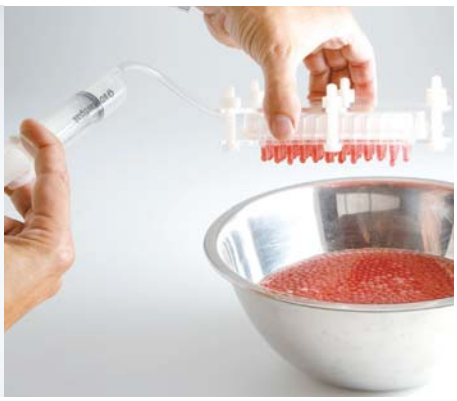


オリジナルキャビアを
精巧に簡単に作る

キャビアボックスでは、キャビアを１回で96個作る事ができます。
ゼリー、ソースなどいろいろなものをあなたの想像力でキャビアに…。

キャビアボックス

商品コード	サイズ	価格
20/0002	160×120×65mm	¥27,000



＊レシピは23～24ページに記載。

Caviar-Box©

取扱説明書

＜ご使用に際してのご注意＞

・製品を落したり、火元に近づけないようにしてください。
・中性洗剤での洗浄・食器洗浄機での洗浄及び煮沸消毒できますが、塩素系洗剤での洗浄・殺菌はできません。
・本製品を使用した後は、すみやかに洗浄してください。製品内にアルギン酸を含む液体を残したまま乾燥してしまうと洗浄が難しくなります。
・残ったアルギン酸を含む液体と塩化カルシウム水溶液は流しには流さないで下さい。排水管を詰まらせてしまいます。

○組み立て方法

使用前に、必ず各部品をきれいに洗ってください。

1．たくさんの円錐口がついた抽出口にシリコンパッキンを均等に載せ、注入口のついたボックスを重ね、嵌め込んでください。

※この時、シリコンパッキンにズレがあると空気が漏れ、液体の注入・抽出がうまくいきませんので、ご注意下さい。

2．大きな穴の開いた固定板を抽出口側に当て、もう一枚の固定板を反対側に置き、六箇所をボルトとナットで締めて、固定してください。

※締め過ぎにご注意ください。

3．ホースを注入口につなぎ、反対側に注射器をつなぎ、組み立て完了です。

○使用方法

食品添加物のアルギン酸ナトリウム及び塩化カルシウムはインターネットにてお手軽にお求めできます。
本体を組み立ててください。

1．ボールに500mlのジュースにアルギン酸ナトリウム6ｇを振り入れ、ハンドミキサー等でよく混ぜてください。（※半量のジュースに混ぜてから、残りジュースを加え、再度混ぜると効率的です。また、アルギン酸は少しずつ振り入れるようにするとうまく溶けます。）

2．攪拌後、裏ごしして、20～30分ほど置いてください。（※アルギン酸の固まりなどは抽出口を詰まらせるため必ず裏ごししてください。）

3．もうひとつのボールに、500mlの水に塩化カルシウムを6ｇ入れ、よく混ぜて溶かしてください。

4．さらにきれいな水を入れたボールも用意してください。

5．キャビアボックスの受け皿にアルギン酸ナトリウムを溶かしたジュースを入れ、キャビアボックスについている注射器で吸い上げてください。

6．塩化カルシウムを溶かした水の上にキャビアボックスを持っていき、注射器で液体を押し出してください。（※滴が一箇所に集中しないよう手を多小左右に動かしながら押し出すようにしてください。）

7．30秒程度待ってから、ストレーナーにてキャビアをすくい、きれいな水に移し、表面に残っている塩化カルシウム水溶液を洗って、盛り付け下さい。

○注 意 点

・アルギン酸ナトリウムは液体によって加える量を調整する必要があります。
・塩化カルシウム水溶液の中に長く入れるほど、膜が厚くなり、硬くなります。
・作った液体は凍らせることはできません。

Catering

ガラス製ヨーグルトポット

発注コード	容量	入り数	価格
100/0051	120ml	100個入り	￥12,000
100/0052	400ml	36個入り	￥25,200

専用ラベル

発注コード	容量	入り数	価格
100/0007	120ml	750枚入り	￥15,000
100/0053	400ml	750枚入り	￥18,000

アイロンで熱することによりラベルがボトルに付きます。

Catering

手軽に立体的を出せ、持ち運びも自由自在。
お洒落で可愛い使い捨て容器です。

コーン（英字）

発注コード	サイズ	入り数	価格
100/0003	φ9×16cm	100	¥7,700
100/0091	φ6.5×13cm	100	¥7,100
100/0064	スタンド共通	1	¥2,400

コーン（ホワイト）

発注コード	サイズ	入り数	価格
100/0044	φ9×16cm	100	¥7,300
100/0043	φ6.5×13cm	100	¥6,900
100/0064	スタンド共通	1	¥2,400

Catering

ボトルキャップ

商品コード	カラー	入り数	価格
100/0075	ゴールド	100	¥1,800
100/0076	グリーン	100	¥1,800
100/0077	レッド	100	¥1,800
100/0078	シルバー	100	¥1,800

ガラスボトル

商品コード	容量	入り数	価格
100/0073	200ml	24	¥6,000

ボトルシーラー

商品コード	サイズ	価格
100/0074	–	¥9,500

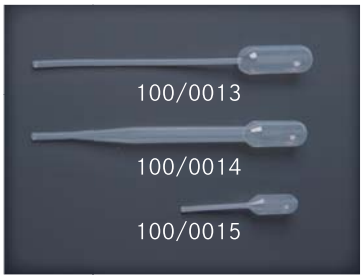
ガラスボトルの中に自由にドリンクなどを入れオリジナルドリンクを作れます。
また、キャップも付けられますので衛生的です。

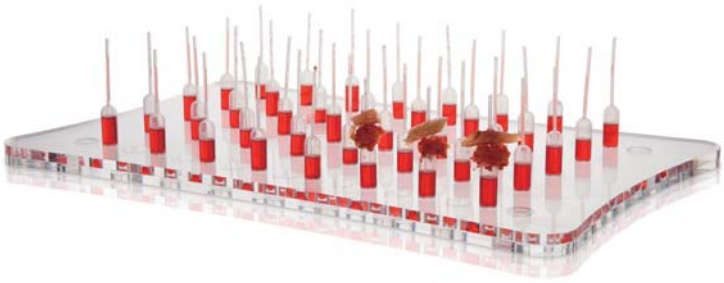
Catering

ソースやクリームなどをお好みの分だけ
お好みのタイミングで入れる事ができます。

ソーススポイト

発注コード	サイズ	容量	入り数	価格
100/0013	155mm	4.5ml	500	¥6,900
100/0014	155mm	5.0ml	500	¥7,700
100/0015	60mm	1.2ml	500	¥6,900





アルミカン（蓋付き）

発注コード	サイズ	容量	入り数	価格
100/1041	φ500×H35	80ml	100	¥14,800
100/1057	110×55×H20	50ml	100	¥14,800

ブリキカン（蓋付き）

発注コード	サイズ	容量	入り数	価格
100/1004	130×85×38	240ml	50	¥9,500
100/1005	φ125×30	280ml	50	¥9,500
100/1006	φ120×22	120ml	100	¥14,800

カンシーラー（100/41専用）

発注コード	サイズ	入り数	価格
100/0055	−	1	¥21,000

※100/1041以外の缶には対応していません。
※その他の缶は蓋をのせるだけでしか使えません。

Catering

高級感溢れる最新モデルのソースチューブ。
ご自慢のソースを最新チューブに入れてみませんか？
オリジナルラベルを作ることも可能です。

ソースチューブ

商品コード	容量	入り数	価格
90/0001	7ml	100	¥10,000
90/0005	15ml	100	¥11,000
90/0002	30ml	100	¥12,000

専用ペンチ

商品コード	サイズ	価格
90/0011	–	¥13,000

ソーススタンド（容量別）

商品コード	容量	価格
100/0011	25穴（7・15ml）	¥9,000
100/0012	50穴（7・15ml）	¥10,000
77/0013	20穴（30ml）	¥8,000

数量によってはオリジナルのマーク・ロゴ
を入れる事が出来ます。

Aladin aromatic

手軽に、すばやく香り付け

料理やスイーツに手軽にアロマを香り付け。色々な香りをお料理につけることで、今までにないプレゼンテーションをお楽しみください。

アラジンアロマスティック

商品コード	サイズ	価格
10/0020	φ45×205	¥17,000

付属品：単三電池４本

＜付属品＞
・本体
・ノズル
・フィルターボックス
・コンパクト
　コットンフィルター（30入）

コンパクトコットンフィルター

発注コード	入り数	価格
10/0021	60	¥3,200

ガラスカバー

発注コード	サイズ	価格
10/0013	14cm	¥6,900
10/0015	19cm	¥7,800

イノックスピンサー

発注コード	サイズ	価格
P/34036	200mm	¥2,500

Nitrogeno

液体窒素専用調理器具として、ボールの中に液体窒素を入れ、シャーベット等を作って楽しんでください。
※液体窒素は危険物の為、お取り扱いには十分に注意して下さい。

クリオボール

商品コード	サイズ	容量	価格
120/0018	13cm	600ml	¥12,000
120/0016	18cm	1,000ml	¥17,500

素材：パイレックス

Macarrón Kit®

ゼラチンチューブを作るキット

マカロニ形状のものがお好みの食材で作れます。
後はあなたのアイディア次第…。

マカロニキット

商品コード	サイズ	価格
50/0001	140×1300×130	¥14,000

お好みの食材に浸す

氷水で冷やす

するすると抜けます

Turning-Kit®

飴細工を作るキット

難易度が高い飴細工を電動ドライバーを使って簡単に作ることができます。

ターニングキット

商品コード	サイズ	価格
50/0004	12.5mm	¥18,000

電動ドライバ用キットは
市販品をご利用下さい。

手軽にスプリング形状が作れます。

Turning-Kit®

ターニングキット（飴細工）

参考レシピ例

（例）スパイラルキャンディー

材料：200g　イソマルトオリゴ糖（シロップ状）

50g　トリモリン（転化糖）

上記材料を鍋に入れ160℃まで加熱する。

（好みに応じて着色が可能）

形状はお好みの付属のキットでお選び下さい。

皆様の自由な創造力でメニューに反映させて下さい。

Air-Kit©

お使いのエスプーマに取り付けるだけで、
様々な形の泡を形成できます。
エスプーマの可能性がさらに広がります。

エアー・キット

商品コード	キット内容	価格
30/0005	5種	¥21,000

キット内容
チューブ３種　φ14mm・17mm・20mm（長さ85mm）
長針型３mm・長さ65mm
スパゲット：サポート

PINCERS

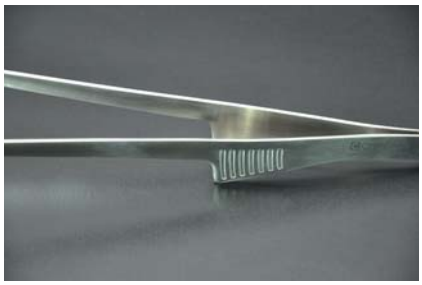
ヨーロッパ生まれの最新ロング

軽く、つまみやすく、瓶の底まで確実に届きます。
オールステンレス製ですので食器洗浄機・熱消毒も可能で衛生的です。

マルチトング ピンサー

発注コード	サイズ	価格
GD02	310mm	￥4,500

薄い紙でもつまめ精巧な先端



滑り止めのついたつまみやすいグリップ

適度なつまみ具合を保つグリップエンド

魚醤のキャビア

使用する食品添加物　アルギン酸ナトリウム、塩化カルシウム
注意　食品添加物の分量は食品素材によって微調整が必要となります。
下記レシピの添加物の量はあくまでも目安としてください。

レシピ

キャビア材料

＊魚　醤 …… 40ml
＊水(ミネラルウォーター) …… 60ml
＊アルギン酸ナトリウム …… 4ｇ
＊塩化カルシウム …… 6ｇ

使用器具

キャビアボックス、ボウル大３個、泡立て器、漉し器、さらし、量り、穴あきスプーン

1．ボウルに魚醤と水を入れ、泡立て器にてよく撹拌します。
（この場合、電動ハンドミキサーを使用すると気泡が多く発生します。）
2．１に アルギン酸ナトリウム（４ｇ）を少しずつ入れてなじませて下さい。
（急激にアルギン酸ナトリウムを混ぜ合わせるとダマが発生しますのでゆっくり作業をして下さい。）
3．２で出来たものを５～10分置きます。

ホタテの魚醤キャビア添え

キャビアを落とす溶液を用意する

★ボウルに水500ml、塩化カルシウム６ｇを入れ泡だて器でよく混ぜておきます。

キャビアを作る

１～３で出来た溶液をキャビアボックスで吸い上げ、塩化カルシウムが混ざった溶液に注射器で押し出して★の溶液に落とします。

キャビアを洗う

最後に真水の入ったボールの中に移します。

トマトのキャビア

使用する食品添加物　アルギン酸ナトリウム、塩化カルシウム
注意　食品添加物の分量は食品素材によって微調整が必要となります。
下記レシピの添加物の量はあくまでも目安としてください。

レシピ

キャビア材料

＊トマト水缶 …… 200g
＊水(ミネラルウォーター) …… 50ml
＊アルギン酸ナトリウム …… 4ｇ
＊グラニュー糖 …… 20g
＊塩 …… 1g
＊塩化カルシウム …… 6g

使用器具

キャビアボックス、ボウル大３個、泡立て器、漉し器、さらし、量り、穴あきスプーン、ストレナー、ハンドミキサー

1．ボウルにトマト200gと水50mlを入れグラニュー糖20gを入れミキサーでピューレ状にしたものを漉します。
2．それを容器に移します。その半分の125mlにアルギン酸（４g）を振り掛けるように入れ（固まりができないようにする為）ハンドミキサーで撹拌します。
3．次に残りの125mlを加え再度、撹拌します。
4．最後に目の細かいスープ漉しで再度、裏ごしして20～30分程おいておきます。

キャビアを落とす溶液を用意する

★ボウルに水500ml、塩化カルシウム６ｇを入れ泡だて器でよく混ぜておきます。

キャビアを作る

１～６で出来た溶液をキャビアボックスで吸い上げ、塩化カルシウムが混ざった溶液に注射器で押し出して★の溶液に落とします。

キャビアを洗う

最後に真水の入ったボールの中に移します。

イチゴのキャビア

使用する食品添加物　アルギン酸ナトリウム、塩化カルシウム
注意　食品添加物の分量は食品素材によって微調整が必要となります。
下記レシピの添加物の量はあくまでも目安としてください。

キャビア材料

＊生イチゴ …… 300ｇ
＊水（ミネラルウォーター） …… 200ml
＊グラニュー糖 …… 150ｇ
＊アルギン酸ナトリウム …… 6ｇ
＊塩化カルシウム …… 6ｇ

使用器具

キャビアボックス、ボウル大３個、泡立て器、漉し器、さらし、量り、穴あきスプーン

レシピ

１．ボウルに生イチゴと水、グラニュー糖を入れミキサーにてピューレ状にします。
２．１をさらしで漉します。
　（イチゴの種等が残っていると、キャビアボックスにて詰まりの原因となります。）
３．２を容器に移します。
４．３の半分250mlにアルギン酸ナトリウム（６ｇ）を振り掛けるように入れ（固まりができないようにするため）、ハンドミキサーで攪拌します。
　次に残りの250mlを加え攪拌します。
５．最後にスープ漉し（目の細かい）で再度裏ごしして（アルギン酸の固まり等を取り除く為）、20～30分程度置いておきます。

キャビアを落とす溶液を用意する

★ボウルに水500ml、塩化カルシウム６ｇを入れ泡だて器でよく混ぜておきます。

キャビアを作る

１～５で出来た溶液をキャビアボックスで吸い上げ、塩化カルシウムが混ざった溶液に注射器で押し出して★の溶液に落とします。

キャビアを洗う

最後に真水の入ったボールの中に移します。

りんごのキャビア

使用する食品添加物　アルギン酸ナトリウム、塩化カルシウム
注意　食品添加物の分量は食品素材によって微調整が必要となります。
下記レシピの添加物の量はあくまでも目安としてください。

キャビア材料

＊りんごジュース（市販の100％果汁） …… 250g
＊アルギン酸 …… 3ml
＊グラニュー糖 …… 40ｇ
＊クエン酸 …… 0.5g
＊食用色素 ……耳かきスプーン程度
＊塩化カルシウム …… 6ｇ

使用器具

キャビアボックス、ボウル大３個、泡立て器、漉し器、さらし、量り、穴あきスプーン、ストレナー、ハンドミキサー

レシピ

１．ボウルにグラニュー糖（40g）とアルギン酸（３g）、クエン酸（0.5g）を加えてかき混ぜます。
２．その中にりんごジュース250gを加え更に泡立て器でかき混ぜます。
３．最後に微量の色素を加えます。
　（りんごの場合は色が付きにくいので色素を加えて色を出します。）

キャビアを落とす溶液を用意する

★ボウルに水500ml、塩化カルシウム６ｇを入れ泡だて器でよく混ぜておきます。

キャビアを作る

１～３で出来た溶液をキャビアボックスで吸い上げ、塩化カルシウムが混ざった溶液に注射器で押し出して★の溶液に落とします。

キャビアを洗う

最後に真水の入ったボールの中に移します。

PADERNO WORLD CUISINE

PA+ plus

離型性に優れ汚れが付きにくく作業抜群。
ノンステックコート加工の調理器具にお勧め。
材質：66ナイロン&グラスファイバー　耐熱温度：220℃　食器洗浄機対応

	商品名	商品コード	幅	刃渡	全長	柄幅	価格
①	ターナー穴無	12921-10	87mm	130mm	320mm	180mm	¥1,620
②	ビーター	12921-05	75mm	150mm	300mm	120mm	¥1,210
③	ターナー穴有	12921-01	63mm	130mm	300mm	140mm	¥1,060
④	フィッシュ&チップスL	12921-15	145mm	95mm	350mm	240mm	¥2,970
⑤	フィッシュ&チップスL	12920-11	95mm	110mm	350mm	220mm	¥1,920
⑥	スパテラ	12920-10	95mm	110mm	350mm	220mm	¥1,770

	商品名	商品コード		全長	柄長	価格
⑦	スキンマー	12920-05	φ110	350mm	230mm	¥1,770
⑧	スキンマー	12971-10	φ100	400mm	310mm	¥1,480
⑨	スキンマー	12971-12	φ120	475mm	370mm	¥2,980

	商品名	商品コード	幅	刃渡	柄長	価格
⑩	スパテラ	12972-10	100mm	100mm	365mm	¥2,290
⑪	スパテラ	12972-12	120mm	110mm	380mm	¥3,660
⑫	穴明スパテラ	12973-10	100mm	100mm	365mm	¥1,920
⑬	穴明スパテラ	12973-12	120mm	110mm	380mm	¥3,570

	商品名	商品コード		柄長	価格
⑭	レードル　60cc	12970-06	φ 65	300mm	¥1,530
⑮	レードル130cc	12970-08	φ 80	335mm	¥2,140
⑯	レードル250cc	12970-10	φ100	375mm	¥3,230
⑰	レードル360cc	12970-12	φ120	400mm	¥4,030
⑱	穴明レードル	12967-06	φ 65	300mm	¥1,620
⑲	穴明レードル	12967-10	φ100	375mm	¥3,230

	商品名	商品コード	柄幅	価格
⑳	レードル（ショートハンドル） 60cc	12969-06	φ 65×240mm	¥1,300
㉑	レードル（ショートハンドル） 210cc	12969-10	φ100×270mm	¥2,880
㉒	レードル お玉	12920-01	φ 90×230mm	¥1,870
㉓	クッキングスプーン 60cc	12920-15	70mm×110mm×230mm	¥1,670
㉔	クッキングスプーン（穴明） 60cc	12920-16	70mm×110mm×230mm	¥1,620
㉕	スプーンレードル 80cc	12982-38	105mm× 75mm×370mm	¥2,560
㉖	スプーンレードル 100cc	12982-01	105mm× 75mm×230mm	¥1,890
㉗	縦型スプーンレードル 110cc	12986-01	105mm× 75mm×230mm	¥1,890
㉘	ピザレードル 150cc	12968-10	φ100×270mm	¥3,230

	商品名	商品コード	全長	価格
㉙	サラダトング	12930-51	250mm	¥1,300
㉚	サラダトング	12930-52	320mm	¥1,870
㉛	サービストング	12930-69	250mm	¥2,020
㉜	スパゲティトング	12930-74	240mm	¥1,730

	商品名	商品コード	全長	価格
㉝	パン&ケーキトング	12930-63	230mm	¥1,530
㉞	パン&ケーキトング(穴明)	12930-78	250mm	¥2,310
㉟	シリコンホイッパー	12926-35	350mm ハンドル長：135	¥8,430

㊱ コランダー

	商品コード	外寸	容量	価格
32cm	12950-32	φ320×200mm	8ℓ	¥19,670
40cm	12950-40	φ400×230mm	12ℓ	¥26,800

㊲ 丸型ストレーナー

	商品コード	外寸	柄長	価格
7cm	12941-07	φ 70× h30mm	120mm	¥1,820
10cm	12941-10	φ100× h30mm	120mm	¥2,160
12cm	12941-12	φ120× h55mm	170mm	¥2,310
14cm	12941-14	φ140× h60mm	170mm	¥3,170
16cm	12941-16	φ160× h70mm	170mm	¥3,510
18cm	12941-18	φ180× h75mm	170mm	¥4,110
20cm	12941-20	φ200× h85mm	170mm	¥4,380
23cm	12941-23	φ230× h90mm	270mm	¥7,430
26cm	12941-26	φ260×h100mm	270mm	¥8,190

㊳ 小判型ストレーナー

	商品コード	外寸	柄長	価格
26cm	12942-26	260mm×210mm×h100mm	190mm	¥6,450

尚、ご使用に関してのテクニックは100%Chefのビデオを
ご参照下さい。 YouTube 100% Chef

総輸入販売元
ダック株式会社 DAC CO.,LTD.
〒102-0071
東京都千代田区富士見2-4-3 朝日観光ビル6階
TEL03-3221-3301　FAX03-3221-6228